

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

<b>L. Degruilly.</b> — CHRONIQUE. — La défense du vin naturel ; — Un nouvel ennemi de la vigne en Champagne ; — La situation du vignoble et le marché des vins	101
<b>Henri Armet.</b> — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante	105
<b>O. Duret.</b> — Résultats du greffage à la mayorquine	107
<b>Léon Beyer.</b> — Caisses de secours et assurances mutuelles contre la grêle	108
<b>R. Bichet.</b> — Etat des délimitations en Bourgogne	114
<b>Georges Rémond.</b> — Producteurs de blé, résistez à la baisse exagérée des cours	118
INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Conférence générale des Associations viticoles de la Bourgogne	119
BIBLIOGRAPHIE. — Guide de vinification rationnelle des raisins blancs, par MM. L. Moreau et E. Vinet	119
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

## CHRONIQUE

### La défense du Vin naturel

#### Les Pseudo-Vins. — Les abus du sucrage

La propagande pour le Vin est chose excellente, mais elle ne suffirait pas à assurer l'écoulement de récoltes abondantes si, par ailleurs, on laissait libre carrière aux fabricants de boissons qui usurpent le nom de vin.

C'est pourquoi nous avons signalé, dans le *Progrès* du 13 mai, l'existence, à Nîmes, d'une maison, qui offrait ses produits sous le nom de « Vin sans alcool ».

A la suite de cette publication, nous avons reçu de M. Gustave Coste, l'actif président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, les deux lettres ci-dessous :

Nîmes, 2 juin 1928.

« Dans le *Progrès Agricole* du 13 mai dernier, vous avez signalé une fabrique de pseudo-vins à Nîmes, révélée par une annonce du *Matin*, concernant une boisson dite de « vin sans alcool ».

Nous avons fait faire une enquête au sujet de cette affaire. Il en résulte que l'auteur de l'annonce a été déjà condamné sur nos poursuites par un arrêt de la Cour de Nîmes du 8 mai 1920, et plus tard par un autre arrêt de

la même Cour du 28 février 1924, pour vente d'un produit que ses étiquettes et prospectus présentaient comme une synthèse du vin.

A la suite de ces condamnations, sans modifier sa fabrication, il a modifié sa publicité ; vous trouverez sous ce pli un exemplaire des circulaires qu'il lance en ce moment. Nous ferons examiner par nos conseils judiciaires si, malgré les modifications apportées, cette circulaire ne tombe pas sous le coup de la loi.

J'ajoute que cette industrie me paraît beaucoup plus dangereuse pour la bourse des acheteurs du produit que pour les producteurs de vin naturel ; car il est difficile qu'un liquide sucré, à la densité de 1.350 grammes par litre, puisse, à raison de 2 cuillérées à soupe dans 3 litres d'eau, donner l'illusion du vin.

Veuillez agréer, etc... »

Gustave COSTE.

Nîmes, 21 juillet 1928.

« Comme suite à ma lettre du 2 juin dernier, j'ai l'honneur de vous informer que conformément à l'avis de notre avocat-conseil, notre Syndicat a déposé, le 17 courant, entre les mains de M. le juge d'instruction de Nîmes, une plainte avec constitution de partie civile contre le nommé J... F..., auteur de l'annonce signalée par le *Progrès* du 13 mai.

Veuillez agréer, etc. ».

Gustave COSTE.

Exemple à suivre dans toutes les régions où fonctionnent les diverses Confédérations des vignerons.

\*  
\*  
\*

Plus dangereux nous apparaît l'abus du sucrage, en particulier dans les régions où le soleil fait rarement défaut.

Au lendemain des vendanges de 1927, un de nos lecteurs, propriétaire dans une région qui n'est pas très éloignée de nous, nous remettait la communication suivante, qui est redevenue d'actualité :

« Il n'y avait pas grand mérite à prédire l'augmentation du nombre des sucreurs de cru. Pourtant la baisse survenue en été retint beaucoup de récoltants tentés par l'appât d'un gain si facile à réaliser. D'autres, mieux renseignés, n'hésitèrent pas ; ce sont pour la plupart les propriétaires de grands domaines. On cite des caves ayant absorbé des milliers de kg. de sucre. A l'une d'elle, il n'a pas fallu moins de cinq wagons de cinq tonnes !

De telles quantités ne se manipulent pas à l'insu du public. Personne n'ignore ces opérations, légales d'ailleurs. Et chacun de supputer les bénéfices qu'elles procurent. Aussi, entend-on dire par tous : « A l'An prochain ! » Si nos futurs 1928 sont cotés sur souche assez haut pour allécher tous ceux qui regrettent l'occasion manquée en 1927, attendons-nous à voir se généraliser cette pratique malfaisante.

« On imprime qu'il n'y a ni lait, ni beurre, ni miel, ni rhum de fantaisie (l'on étudie les mesures à prendre en faveur du cassis). Il n'y a pas de vin



de fantaisie, pas de vin artificiel, pas de vins de fruits. Le mot *vin* doit être interdit s'il ne s'agit pas de la fermentation du jus ou moût de raisins frais ».

Voilà qui est parler franc et l'on voudrait qu'il en fût ainsi. Mais il ne suffit point d'inscrire cette formule dans une loi, si une autre l'annule. Comment dénommer le produit de la fermentation du moût de raisin et du sucre de betterave mélangés à la cuve ? Est-ce un vin naturel ou de fantaisie ?

Nous repoussons l'argument si souvent présenté que le sucre de betterave après inversion, se trouvant dédoublé en glucose et levulose produira un alcool identique à celui résultant des glucose et lévulose du raisin.

Si c'était suffisant pour justifier ce procédé pourquoi refuser à l'apiculteur le mélange du saccharose inverti à son miel, composé lui aussi de glucose et lévulose.

Et les matières grasses de la margarine sont-elles admises en combinaison avec le beurre parce que semblables entre eux ?

N'insistons pas, sinon pour établir que bientôt tous les produits alimentaires seront garantis *purs* au consommateur, sauf le vin.

On nous oppose aussi l'utilité de la chaptalisation lorsque dans certaines régions la maturité du raisin est insuffisante. Il advient parfois le contraire en pays chaud. Va-t-on autoriser d'ajouter de l'eau au moût, en vue de faciliter l'action de la levure ?

Né verrons-nous pas le *vin de fruits* quelconques mélangé au raisin, fruit de la vigne. Ce ne serait pas plus singulier que l'ajout du jus de betterave.

La loi qui refuse l'acquit blanc à la betterave indique par là qu'elle n'est pas un fruit. Néanmoins son sucre peut être mélangé au moût du raisin et le vin dans ce cas sera réputé pur jus de raisin.

Cette anomalie en provoque d'autres non moins surprenantes. Si l'on veut distiller ce vin réputé pur, l'alcool recueilli ne sera pas admis comme alcool de vin, mais bien comme alcool d'industrie. Pourquoi ? A cause du sucre de betterave employé à la cuve. Comprenez-vous ?

Moins « royaliste » que notre correspondant, nous admettons l'utilité de la chaptalisation dans certaines régions. Nous demandons simplement qu'elle soit pratiquée avec du *sucré de raisin* provenant de la concentration du moût de raisins frais, — ce qui conserverait au vin sa qualité de produit dérivé uniquement du raisin.

## La propagande pour le vin en villégiature

Quelques conseils pour les personnes qui désirent faire de la propagande pour le vin pendant leurs excursions ou leur séjour dans les stations thermales.

D'abord demander : buvards, cartes postales, brochures, cartons, etc., à M. le Secrétaire général de l'Association de Propagande pour le Vin, 72, allées Paul-Riquet, Béziers. Un colis sera expédié rapidement en port payé à la personne qui en fera la demande.

Distribution. — Les buvards doivent être déposés (et renouvelés dans les bureaux de poste), dans les sous-mains des hôtels, cafés.

Les brochures « Le Vin et l'Hygiène » « Opinions sur le Vin » dans les salons de lecture (tous les hôtels les acceptent, car la *vente du Vin* est une source de bénéfice pour *tous les hôteliers*).

Les placards : hôtels, cafés, maisons d'alimentations, banques. (Les banques de Vichy y ont bien aidé).

Les cartes postales, les programmes sont distribués gratuitement par les marchands de journaux qui les donnent comme prime.

Bien entendu il faut savoir de temps en temps donner la pièce, mais avec un peu de générosité on obtient de bons résultats.

## Un nouvel ennemi de la vigne en Champagne

M. Philipponnat, propriétaire à Ay-Champagne nous signalait récemment la présence d'un nouvel insecte ampélophage :

« Je profite de cette occasion pour vous faire savoir qu'on vient de trouver en grande quantité en Champagne un petit ver de 2 m/m environ qui vit sous le capuchon du grain avant la fleur et le détruit. On a constaté de 3 à 7 vers par grain.

D'après M. Vaissière, il s'agirait d'une Cécidomie jusqu'alors inconnue en France et qui pondrait ses œufs par perforation de la calotte de la fleur. On l'avait déjà constatée l'an dernier à Mailly-Champagne en petite quantité et sans y attacher d'importance. Cette année, elle s'est répandue dans plusieurs crus très éloignés de Mailly ».

M. Chappaz a également signalé, dans le « Vigneron Champenois » la présence de cet insecte sur divers points du vignoble.

Souhaitons que cette nouvelle venue ne soit pas plus dangereuse que la Cécidomie qui provoque la formation de galles sur les feuilles.

## La situation du vignoble et le marché des vins

En Algérie surtout, mais aussi dans le Midi viticole, siroco et sécheresse ont produit de notables dégâts. Rien de désastreux, entendons-nous, jusqu'ici, mais la persistance de chaleurs excessives pourrait causer bien des déceptions à la décuvaïson.

Les bons vins conservent aisément leurs cours des semaines précédentes, avec même tendance à la hausse sur divers marchés ; mais on signale aussi quelques liquidations de vins médiocres, que leurs détenteurs auraient dû vendre avant les chaleurs. Il arrive chaque année que certains viticulteurs possesseurs de vins boiteux, mal ins-



pirés ou mal conseillés, attendent jusqu'à la dernière heure, espérant toujours vendre plus cher. Et c'est le contraire qui arrive !

On ne risque pas grand chose à conserver des *vins solides*, on peut même les garder plusieurs années ; — mais c'est toujours une faute de vouloir conserver des vins qui frisent la maladie. C'est ainsi qu'en ce moment, on envoie à la chaudière quelques vins *tournés*.

Ce que nous venons de dire, nous le répéterons probablement l'année prochaine, car il y aura toujours des propriétaires qui...

— Les fortes chaleurs ont surtout profité à la bière et au cidre, dont la consommation s'est assez sensiblement accrue.

L. DEGRULLY.

---

## PRÉVISION EN JUIN DE LA RÉCOLTE DE VIN

### DE L'ANNÉE COURANTE (1)

---

Le *Journal Officiel* du 15 juin 1928 a publié, p. 6.606 et 6.607, les tableaux du Ministère de l'Agriculture, donnant les résultats comparatifs des enquêtes sur la situation des vignes au 1<sup>er</sup> juin des années 1928 et 1927.

Les notes de l'état cultural des vignes au 1<sup>er</sup> juin dernier, attribuées par les Directeurs départementaux des Services agricoles, nous ont servi comme les années précédentes, en faisant état des superficies par département, à établir une évaluation approchée de la récolte de vin de 1928, d'après la méthode de calcul déjà suivie.

Cette méthode ne peut évidemment donner qu'une approximation, car trop de facteurs sont susceptibles d'intervenir entre le 1<sup>er</sup> juin et l'époque de la rentrée de la récolte, pour modifier, même au dernier moment, la situation primitive.

Toutefois, il semble, d'après l'expérience acquise dans son application depuis sept ans, et en ayant soin d'y apporter certains correctifs, que la méthode employée puisse donner, quelques mois avant les vendanges, une indication, suffisante dans la pratique, sur l'importance de la récolte pendante.

Quoiqu'il en soit, on a porté dans le tableau ci-après les renseignements et résultats concernant les années 1920 à 1928.

Pour l'année 1928, les notes d'état des cultures sont presque toutes inférieures à celles de l'an dernier ; cela tient à ce que les mois d'avril et mai 1928 ayant été froids, la vigne s'en est ressentie, son aspect était beaucoup moins beau qu'en 1927, et elle a été éprouvée, dans un assez grand nombre de régions, par des gelées ou des retours de sève tardifs. Des orages de grêle ont également causé sur divers points des dégâts notables.

---

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* des 6 août 1923, p. 432 ; du 29 juillet 1923, p. 405 ; du 13 juillet 1924, p. 37 ; du 23 août 1925, p. 484 ; du 1<sup>er</sup> août 1926, p. 405 et du 31 juillet 1927, p. 413.

La chaleur est arrivée brusquement et a été très forte dès le début de l'été ; aussitôt, la vigne a pris partout une belle apparence, avec une végétation vigoureuse, qui s'est d'autant mieux développée que les pluies de l'hiver avaient été assez fortes.

C'est ce que l'on constate d'ailleurs très nettement dans les renseignements émanant des Services Agricoles départementaux, sur la situation des cultures au 1<sup>er</sup> juillet 1928 et insérés au *J. O.* du 6-7-28, p. 7514. A cette dernière date, il est signalé que les attaques des maladies cryptogamiques et des vers de la grappe (première génération) sont peu graves, que la floraison s'est bien faite (sauf cependant pour certaines grappes tardives ou à évolution lente), mais que dans les régions touchées par le froid, les grappes sont peu nombreuses.

Depuis la fin de juin, la chaleur est allée en augmentant, et de savants météorologistes laissent entendre qu'il pourrait en résulter un désastre agricole si ces conditions atmosphériques persistaient un certain temps. La répercussion sur la vigne de cet état de choses anormal ne peut qu'être

	Années.	Superf. totale des vignes en Ha S	Somme P des produits partiels superf. état cultural de chaque départ. P	Etat cultural moyen $C = \frac{P}{S}$	Récolte R. en Hl. d'après les déclarations de récoltes R	Quotient ou coefficient K $K = \frac{R}{S \times C} = \frac{R}{P}$
1 <sup>er</sup> groupement (les 4 départements du Midi Hérault, Aude, Gard, Pyr. Orient.)	1920	455.000	31 687.000	71	25 786.855	0.813
	1921	447.490	29.234 500	65	23.981.459	0.820
	1922	443 290	28.077.800	63	26.417.317	0.940
	1923	445.810	29.100.850	65	25.773.265	0.885
	1924	448.530	27.221.600	61	28.487.324	1.046
	1925	451.630	30.738.800	63	29.574.516	0.962
	1926	450.840	26 507.000	59	21 960.891	0.828
	1927	448.000	27.888.000	62	24.159.261	0.866
	1928	439.300	25.681.000	52		
2 <sup>e</sup> groupement (pour les autres départements sauf la Corse, ni l'Alsace, ni l'Algérie.)	1920	1.104.840	85.168.250	77	30.247.589	0.355
	1921	1.109.370	63.189.060	57	21.036.836	0.340
	1922	1.116.500	85.230.570	76	42.833.522	0.502
	1923	1.116.170	80.362.500	72	31.209.668	0.388
	1924	1.118.390	81 053.400	72	38.824.612	0.479
	1925	1.131.750	76.380.350	68	32.836.644	0.429
	1926	1.135 360	65.199.580	57	18.603.210	0.285
	1927	1.137.170	76.965.550	68	24.739.763	0.321
	1928	1.126.390	65.555.550	58		



défavorable, particulièrement dans les terrains craignant la sécheresse, et la récolte de vin, qui s'annonçait comme devant être simplement moyenne, peut s'en trouver encore réduite. De plus, de violents orages de grêle sont à redouter par cette forte chaleur.

Toujours est-il que notre évaluation de récolte ne saurait s'appliquer qu'à la situation de la vigne telle qu'elle existait à la fin de juin.

On remarque sur le tableau ci-dessus que les notes d'état cultural moyen pour 1928 sont inférieures de 10 points à celles de 1927. Nous en avons indiqué les causes, qui sont dues à l'action du froid et des intempéries en avril et mai derniers. Mais l'amélioration culturale qui s'est produite en juin doit se traduire par un relèvement de ces notes, que l'on peut estimer à 15 o/o pour le 1<sup>er</sup> groupement, qui a peu souffert des gelées et à 10 o/o pour le second.

Dans ces conditions, en adoptant les coefficients de 1927, qui sont d'une bonne moyenne, et en les majorant dans les proportions sus-indiquées, les évaluations de récolte établies à l'aide de la formule  $R = K \times P$  seraient respectivement de  $0,866 \times 1,15 \times 25\,684.000 = 25.600.000$  hectolitres en nombre rond pour le premier groupement (4 départements gros producteurs du Midi) et de  $0,321 \times 1,10 \times 65.555.550 = 23\,200.000$  hectolitres en nombre rond pour le second groupement (autres départements sans la Corse, ni l'Alsace-Lorraine, ni l'Algérie).

L'ensemble s'élèverait à 48.800.000 hectolitres, chiffre peu différent de celui de la récolte de 1927, la diminution du second groupement étant compensée par l'augmentation du premier, avec des variations peu considérables et de l'ordre de 6 o/o en plus et en moins.

Or, la récolte de 1927 s'écoule assez régulièrement et sans à-coup, de sorte qu'il est à présumer que le stock de vin vieux à la propriété au premier octobre prochain sera peu considérable. Elle n'aura d'ailleurs pu suffire aux besoins de la consommation, malgré la restriction de cette dernière occasionnée par l'élévation du prix de vente, que grâce à l'appoint assez élevé de l'importation des vins de l'Afrique du Nord et de l'étranger.

Il paraît donc rationnel d'admettre que la prochaine campagne présentera de grandes analogies avec la précédente, tant pour les prix pratiqués que pour son écoulement.

Ce 17 juillet 1928.

Henri ARMET,  
Ancien Elève E. P. Propriétaire-viticulteur,  
à Bizanet (Aude).

## RÉSULTATS DU GREFFAGE A LA MAYORQUINE

Il peut être utile pour les viticulteurs s'intéressant à la greffe mayorquine de connaître les résultats donnés par le greffage d'août-septembre 1927.

Des renseignements que j'ai pu recueillir, il résulte que le greffage pratiqué du 15 au 30 août a donné une réussite de 90 à 95 o/o. Quant au greffage de septembre (surtout après le 15), pratiqué par les mêmes opérateurs, on doit convenir qu'il n'a réussi que dans de faibles proportions.

Il résulte donc de l'expérience faite cette année que l'époque la plus favo-

nable (qui pourrait être légèrement avancée par une chute de pluie au début d'août), correspondant à la poussée de sève commence vers le 15 août et peut durer deux ou trois semaines pendant lesquelles on doit terminer tout le travail.

Je connais des plantiers greffés de 15 au 30 août avec une réussite de 90 à 95 o/o dont la végétation est luxuriante, malgré le retard apporté par la longue période de pluies. Il m'a été signalé plusieurs autres plantiers greffés en août qui sont dans les mêmes conditions favorables.

Ayant présenté à l'Exposition de Nîmes quelques plants greffés de divers âges et fait la démonstration pratique du greffage, j'ai pu me rendre compte combien ce procédé intéresse les viticulteurs. La foule qui se pressait devant le stand a témoigné à la greffe mayorquine un intérêt qui ne s'est pas démenti jusqu'au dernier jour.

Plusieurs propriétaires, contrariés de n'avoir pu, à cause de la pluie persistante, greffer leurs plantiers en fente au printemps, se proposent de les greffer à la mayorquine en août. Ils opéreront certainement dans de meilleures conditions qu'au printemps de 1929, car la grosseur des plants sera moins exagérée et la réussite meilleure.

O. DURET,  
propriétaire-viticulteur à Vergèze (Gard).

---

## CAISSES DE SECOURS ET ASSURANCES MUTUELLES CONTRE LA GRÊLE <sup>(1)</sup>

---

Exécuter les travaux de culture à la dernière perfection, se prémunir par de nombreux poudrages et sulfatages contre les maladies cryptogamiques et d'autres parasites, cela dépend de l'adresse du vigneron ; influencer la température, prévoir les intempéries et empêcher les événements désastreux de la nature, ceci est en dehors de son pouvoir, aucune science humaine ne peut combattre efficacement les fléaux jusqu'ici.

Les risques auxquels la viticulture est exposée ne peuvent donc être empêchés, ni être prévus mathématiquement. Essentiellement variables, ils déroutent toutes les prévisions, arrivent quelquefois par périodes calamiteuses et absorbent tout d'un coup toutes les ressources qu'une sévère et minutieuse prévoyance a mis en réserve.

De toutes les catastrophes qui s'abattent sur le viticulteur, le fléau de la grêle est le plus redouté, non pas qu'il l'éprouve bien fréquemment, mais parce qu'il arrive à l'improviste, le surprend en pleine espérance et parce que le viticulteur est dans l'impossibilité de se garantir contre son effet foudroyant.

*Tirs paragrêles.* — De tout temps on a cherché à lutter efficacement contre la grêle. Les diverses méthodes préconisées se résument à cinq : 1) les canons paragrêles ; 2) les ballons explosibles ; 3) les fusées paragrêles ; 4) les cerfs-volants à sirènes et 5) les niagaras électriques. Il est inutile d'insister longuement sur toutes les méthodes, les 4 premières consistent à ébranler les

---

(1) Rapport présenté au Congrès de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie, à Colmar.



nuages, à les disloquer et à provoquer par suite de l'explosion une certaine chaleur pour empêcher la formation des grêlons. La 5<sup>e</sup> consiste à empêcher l'accumulation des charges électriques, la cause des orages — on supposait prévenir par là la formation de la grêle. — Cette dernière méthode a été délaissée bientôt, parce qu'il est prouvé que grêle et foudre sont deux phénomènes différents et que l'électricité n'a aucune influence sur la grêle (on peut du reste souvent constater une chute de grêle sans éclairs et coup de foudre). Les canons ne doivent plus être en usage actuellement — l'ébranlement provoqué par leur détonation n'atteignait pas la hauteur des orages. Un essai méthodique exécuté en Styrie (Autriche) vers 1900 l'a prouvé à l'évidence — Ballons et cerfs-volants n'ont jamais rendu de services marqués et il ne reste en usage que les fusées paragrêles.

*Fusées paragrêles.* — Sans vouloir dénier toute valeur relative aux tirs paragrêles (surtout quand cette défense est organisée pour toute une contrée par de nombreux postes assez élevés, de sorte que les fusées peuvent atteindre effectivement les nuages menaçants) l'efficacité du tir peut être rendue illusoire, voire même impossible par suite de force majeure. La formation des nuages à grêle étant un phénomène très complexe et mal connu, il est assez difficile de prévoir la hauteur exacte de la couche d'air froid dans laquelle se forme le grêlon et qui doit être atteint par l'explosion, et le moment opportun pour commencer le tir. D'autre part, l'on peut se trouver dans l'impossibilité d'agir assez rapidement : un ouragan impétueux, une tempête déclanchée à l'improviste, l'absence momentanée des tireurs aux postes, constituent autant d'obstacles pour entraver le succès.

Dans notre contrée, nous avons organisé un tir méthodique par fusées depuis quelques années. Le fait est que nous n'avons plus subi de dommages par la grêle depuis ; cependant est-ce bien le résultat du tir ? D'aucuns le prétendent, moi personnellement je suis loin de pouvoir l'affirmer ; personne n'est à même de le prouver par des observations et des calculs précis. Le résultat peut tout aussi bien être attribué au hasard — il n'y aurait pas eu de grêle tout de même.

A mon avis, le tir est plutôt un palliatif donnant une certaine satisfaction au pauvre vigneron menacé et dérouté, en lui cachant dans l'illusion son impuissance à se défendre contre la force majeure.

D'autre part, le tir n'est pas sans danger pour ceux qui sont chargés de l'exécuter, il peut avoir des suites très fâcheuses : accidents et responsabilités, dont il faut se garantir par une assurance adéquate.

*L'efficacité des tirs paragrêles est donc insuffisante et ne saurait être sérieusement prise en considération pour conjurer le fléau de la grêle.*

Il ne reste que l'assurance comme solution pratique.

*Assurance (Historique).* — Les assurances ont fait leur apparition en France dans les premières années du 19<sup>e</sup> siècle. La création de la première société remonte à 1818. « Les assurances générales » qui assuraient moyennant une prime fixe les risques de toutes sortes, mais principalement contre l'incendie. Presque en même temps d'autres sociétés se sont formées, dites « Mutuelles » qui assumaient contre primes mobiles l'assurance contre incendie, gelée, grêle, inondation, accidents et mortalité du bétail — ont été fondées à cette époque la « Mutuelle du Haut-Rhin » en 1818 et celle du « Bas Rhin » en 1820.

Les compagnies dont le système consistait en une fixité absolue de la

prime ont su conquérir d'abord la faveur du public, mais bientôt l'importance des dividendes distribués aux actionnaires et la plus value des actions de ces compagnies formaient des armes terribles dans les mains de leurs concurrents mutualistes et il en résultait la création de bon nombre d'assurances mutuelles, dont plusieurs subsistent encore de nos jours (Marne, Aube, Somme, Ardennes).

Néanmoins, les risques encourus par ces mutuelles étaient de nature trop variée et trop considérable par rapport au nombre des adhérents les engagements dépassant les ressources, elles étaient obligées d'augmenter les annuités pour finalement ne garder que le risque contre incendie, ou végéter comme simple caisse de secours.

« La caisse générale d'assurance agricole » fondée en 1852 avait essayé de reprendre le but humanitaire et philanthropique d'assumer l'assurance de tous les riches agricoles. Elle aussi a succombé finalement sous le poids de ses charges et malgré son haut patronage (l'Empire naissant l'avait doté de 2.000.000 de francs.)

Après la loi de 1857 d'autres mutuelles se sont créées ; celles de Toulouss et de Seine-et-Marne. La loi du 24 juillet 1867 et un décret du 28 janvier apportaient quelques modifications, mais n'encourageaient guère la formation des mutuelles. Ces sortes d'assurances n'obtinrent plus la faveur des intéressés, ergo elles abandonnèrent les risques purement agricoles : gelée, grêle, inondation, pour ne garder que l'incendie ou pour végéter comme caisse de secours contre la mortalité des bestiaux.

C'en'est qu'après la promulgation de la loi du 4 juillet 1900, dite « loi Viger », que les mutuelles agricoles prirent un essor nouveau. Cette loi et le décret de 1902 dispensent ces sociétés des frais de timbres et de droits d'enregistrement, et par ce fait elles ont pu réaliser immédiatement un bénéfice égal au tiers de la prime d'une autre assurance. Par la simplicité de leur fonctionnement, (« *La mutuelle agricole incendie de l'Est* ») elles peuvent sans contredit réaliser d'importants bénéfices qui, dans les autres assurances sont distribués aux actionnaires et absorbés par les frais généraux.

D'après le « Paris assureur », 19 compagnies d'assurance ont de 1889 à 1908,

perçu	2 milliards 215 millions	de primes nettes (sans impôts)
payé	1 — 166 —	aux sinistrés et
conservé	1 — 49 —	comme bénéfice.

Durant ces vingt ans certaines compagnies ont vu monter les actions des fondateurs de 500 à 30.000 francs, leurs frais généraux se sont élevés à 34,70 o/o des primes, tandis que dans les mutuelles les frais généraux ne dépassent pas les 7 o/o.

Les 15 dernières années sur 100 millions de primes :

50 millions	ont servi à indemniser les sinistrés
25 —	ont été distribués aux agents (indemnité)
15 —	ont été distribués aux actionnaires
10 —	passé par les frais généraux.

A Colmar il s'est formé en 1838, sous le patronage du comice agricole de l'arrondissement, une assurance-grêle « *Kreis-Hagelversicherung* » affiliée à la « *Norddeutsche-Hagelversicherungsgesellschaft* ». La Nord-deutsche, une puissante société, était une institution mutuelle à prime mobile et acceptait



les intéressés de la « Kreisversicherung » à prime fixe. *La plus-value en année désastreuse était remboursée par le comice, subventionné à cette fin par l'Etat.*

Telle était encore la situation lors de l'armistice. Depuis, la société « Abeille » a remplacé la Norddeutsche, les primes sont restées fixes et abordables pour toutes les cultures, *sauf pour la vigne.*

Aux conditions actuelles des compagnies d'assurances-grêle aucun vigneron, soucieux de ses intérêts ne peut s'assurer. On lui demande une prime fixe annuelle de 6 à 10 o/o de la valeur à estimer, ou de 3 à 5 o/o s'il reste son propre assureur pour une perte de 30 o/o. En cas de sinistre il n'est jamais remboursé plus de 90 o/o de la somme assurée.

*Impossibilité d'assurer la vigne contre la grêle actuellement.*

La récolte devant être estimée à l'époque de la floraison, on est obligé de tabler sur un prix fictif qui, certainement ne correspondra pas à celui d'après vendanges. Il n'est tenu aucun compte des risques ultérieurs pouvant compromettre le rendement en totalité, comme par exemple une invasion de maladies cryptogamiques, ou de parasites sur les grains. On ne tient jamais compte de la qualité des vins, des dégâts sur le bois qui, cependant, peuvent affaiblir la souche au point de compromettre la récolte de l'année suivante, ou même nécessiter une replantation complète.

*Solution : Assurance avec concours de l'Etat.*

*Il n'existe qu'une seule possibilité de solutionner la question d'assurance-grêle définitivement et d'une façon acceptable pour tout viticulteur : elle consiste à créer une assurance-mutuelle avec le concours ou l'appui de l'Etat.*

Dans cet ordre d'idées on peut envisager trois systèmes d'assurance :

- 1° Une mutuelle obligatoire à prime fixe, avec le concours de l'Etat ;
- 2° Une mutuelle libre à prime mobile, avec subvention de l'Etat ;
- 3° Une assurance facultative, par une compagnie existante subventionnée de l'Etat.

1° *Mutuelle obligatoire.* — L'assurance obligatoire a cet avantage de réduire la prime à son minimum, toute la surface complantée de vigne y participerait. Le principe qui devrait la guider est le suivant : mettre à contribution l'hectare et l'hectolitre, en d'autres termes, la production et la consommation.

a) Prélever une prime minime (20 à 40 fr.) par hectare de chaque propriétaire de vignes. La perception se ferait par le service des contributions directes suivant une liste dressée d'après le livre foncier ou du cadastre par les soins de la mairie et sous le contrôle du syndicat local des vignerons.

b) Prélever une seconde prime sur le vin à l'hectolitre lors de sa livraison au consommateur, en d'autres mots : demander au fisc la rétrocession d'une partie des 15 francs perçus comme impôts par la Régie. J'ai eu l'avantage de développer cette idée lors de l'assemblée générale de notre association à Colmar l'année passée. J'ai proposé à cette époque d'attribuer à une caisse de secours (à former) la moitié des 4 francs que l'Etat cède aux communes.

Au fait, il nous est indifférent que ces 2 francs devant former la prime nous viennent de la part revenant aux communes, ou de celle restant à l'Etat ; ce qui nous importe, c'est de faire payer le consommateur (indirectement) par l'entremise du Fisc.

Le produit de ces deux primes alimenterait une caisse de secours qui resterait exclusivement à la disposition des viticulteurs sinistrés de la grêle.

*Il est entendu que seul les dégâts causés à la vigne pourraient être indemnisés — le vigneron ayant toute faculté d'assurer ses autres cultures à un taux acceptable dans une compagnie existante.*

Une contrée ayant été dévastée par la grêle, les dommages seront évalués par une commission d'experts (nommés ou élus à l'avance en partie égale par le canton et la commune) sous le contrôle d'un délégué du département nommé par le Préfet. — Les communes dévastées se chargeraient d'établir une liste détaillée des dégâts de chaque sinistré sous le contrôle d'un expert nommé par l'administration. A la fin de la campagne avant les vendanges, les estimations seront révisées s'il y a lieu et le pourcentage réel des dégâts établi définitivement.

Le paiement des indemnités se ferait d'office par le percepteur du canton et selon les disponibilités de la caisse de secours. Tout excédent resterait en dépôt pour l'exercice suivant.

*Prime à payer à l'assurance existante. — Rendement moyen à l'hectare 35 hectolitres à 200 francs, 7.000 francs.*

Prime fixe

3 o/o .....	=	210 fr. par an et par hectare
6 o/o .....	=	420 — — — —
10 o/o .....	=	700 — — — —

Terrains cultivés en vignes par la France : environ 2.000.000 d'hectares (1).

	Rendement
A 20 francs à l'hectare.....	= 40.000.000
A 40 francs à l'hectare.....	= 80.000.000
A 100 francs à l'hectare.....	= 200.000.000

Consommation taxée moyenne : 45.000.000 d'hectolitres :

A 1 franc o/o ..	= 45.000.000
A 2 francs o/o.....	= 90.000.000

*Revenus de la caisse à former :*

Prime demandée	Rendement	Prime demandée	Rendement
A 20 francs par hectare.	40.000.000	A 40 francs par hectare.	80.000.000
A 2 francs par hectol.	90.000.000	A 1 franc par hectol.	45.000.000

Total.....	130 millions	Total.....	125 millions
------------	--------------	------------	--------------

Prime demandée	Rendement
A 40 francs l'hectare.....	= 80.000.000
A 2 francs par hectolitre .....	= 90.000.000
Total .....	170.000.000

(1) La déclaration de récolte ne porte que sur environ 1.500.000 hectares, mais il est à remarquer que cette déclaration est insuffisante, ne correspond pas à la réalité : les vignes *non en rapport* n'y sont pas comprise et même de celles en rapport, une certaine quantité, pour quelque raison que ce soit, est passée sous silence. L'assurance devant être étendue sur toutes les vignes en culture, il serait dans l'intérêt de chaque propriétaire de faire une déclaration *exacte*.

Dans nos trois départements, l'étendue des surfaces complantées de vignes peut être contrôlée assez facilement par le *livre foncier*.



Il résulte des chiffres ci-contre (ci-dessus) que le rendement des deux primes à prélever par hectare et par hectolitre s'élèverait, soit à 130 millions à 125 ou à 170 millions de francs, selon l'importance de la prime.

La moyenne des dégâts causés par la grêle pour la France entière et pour la période de 1910 à 1920 a été estimée à 100 millions par an.

Mettons qu'elle atteigne actuellement, tenant compte de l'augmentation des prix et des frais : 400 millions pour toutes les cultures, il convient d'en déduire les  $\frac{2}{3} = 266$  » » cultures autres que la vigne, il resterait 134 » à rembourser aux sinistrés de la viticulture. Une prime de 20 francs à l'hectare et une autre de 2 francs par hectolitre seraient donc suffisantes.

Une Mutuelle déclarée obligatoire aboutit évidemment à une contrainte, elle impose une charge quelconque petite qu'elle serait. Obligation, c'est un mot qui résonne mal à l'oreille, qu'effraye certains esprits hantés d'une liberté mal comprise. Cependant, il y a maintes circonstances où l'obligation loin d'être un mal, est un bienfait.

Logiquement, les Assurances contre les sinistrés agricoles et viticoles entrent plutôt dans les attributions de l'Etat que dans celles des Compagnies privées. Dans nos départements d'Alsace-Lorraine, il existe une Assurance obligatoire agricole contre accidents et invalidité, « *landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft* » dite corporation agricole du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle. Les trois fonctionnent depuis tantôt 40 ans dans le sens sus-indiqué, à la satisfaction de tous les intéressés. Serait-il donc impossible de suivre un procédé analogue pour la grêle ? — Nos viticulteurs étant déjà habitués au système Assurance obligatoire, je conseillerais d'en faire l'essai dans notre province. Dans un rapport publié dans les journaux au printemps 1926, j'ai développé le fonctionnement d'une Mutuelle-grêle régionale.

### 2°) Mutuelle libre avec subvention de l'Etat.

Une Mutuelle libre à prime mobile avec subvention de l'Etat ne réunirait évidemment pas le nombre d'adhérents de la première obligatoire et conséquemment la prime à l'hectare devrait être plus forte. Elle pourrait adopter les statuts des Caissees d'Assurances agricoles mutuelles contre incendie et bénéficier de l'affranchissement du droit de timbre et d'enregistrement. Le Comité Directeur des syndicats viticoles communaux existants pourrait servir de cadre et les frais de gestion se réduiraient à leur minimum.

La subvention annuelle de l'Etat devrait être en proportion du rendement de la prime mobile et de la gravité des désastres.

### 3°) Assurance facultative.

L'Assurance facultative par une Société existante, subventionnée par l'Etat serait la troisième forme à envisager. Qu'on mette le viticulteur dans la possibilité d'assurer son raisin au même taux que son blé — de 0,90 à 1 o/o de la valeur à estimer — blé et raisin font la richesse du sol français, vin et pain sont de première nécessité, mais si le blé jouit d'une certaine faveur auprès du législateur, il n'en est pas de même de la boisson nationale. Tout ce qui se rapporte à la vigne et au vin est taxé et grevé de multiples impôts : fonciers sur le revenu, bénéfice agricole, mutation, impôts indirects (15 fr.), chiffre d'affaires, licence, patente et *tutti quanti*. Aucun produit de la terre n'offre une gamme aussi variée d'impositions et ne contribue autant à remplir les Caissees de l'Etat.

L'Etat aurait donc tout intérêt à se ménager cette source de revenus — ce

ne serait qu'une sage mesure de prudence de la part du législateur, qu'une obligation morale, que de soutenir le viticulteur dans sa lutte contre les fléaux de la nature.

Un arrêté du 22 floréal de l'an VIII prévoit une remise d'impôts à la suite d'une grêle, de même l'article 1722 du Code Civil. Il est d'usage qu'après chaque catastrophe, le Parlement vote un secours, des subsides sont demandés un peu partout par des quêtes publiques, des Comités se forment sous le patronage de quelques hautes personnalités pour partager les dons aux plus nécessiteux — les soi-disant gros bonnets, même les moyens qui paient le plus d'impôts, sont éludés — et les premiers restent cependant mécontents.

*Tout cela est fort touchant, mais n'est ni juste, ni démocratique.*

*Conclusion.* — Dépenser annuellement de 12 à 15.000 francs, en frais de culture pour un hectare de vigne, dont le rendement dépend presque uniquement du courage, de l'adresse et du savoir de celui qui l'exploite (la viticulture étant une science) et risquer d'être anéanti par la grêle, faute de pouvoir contracter une Assurance acceptable, c'est jouer au hasard et n'est plus de mise de nos jours.

Louis XIV disait : « L'Etat, c'est moi », aujourd'hui on nous dit « l'Etat, c'est nous » — paroles magiques qui nous enivrent d'un juste orgueil !

Par ailleurs, on prétend que lorsque le « Midi » bouge, on s'incline facilement à Paris. Je m'estimerais très heureux, si par mon argumentation un peu lourde mais sincère, je réussissais à convaincre mes collègues (en viticulture) de toutes les provinces de France. Je les engagerais vivement à s'unir au Midi et de bouger tous en même temps, l'union faisant la force.

Demandons au Gouvernement, à l'Etat, le secours nécessaire sous la forme qui paraît la plus appropriée et, prouvons par le fait que « l'Etat c'est nous » n'est pas un vain mot.

Nous aurions bien mérité de la viticulture !

LÉON BEYER,  
Propriétaire-Viticulteur  
à Eguisheim (Haut-Phin).

## ÉTAT DES DÉLIMITATIONS EN BOURGOGNE

### Côte-d'Or (suite)

A qui s'applique ce jugement de Beaune ? Au fond, on n'en sait rien encore. Le 2 avril 1926, un avocat côte-d'orien, spécialiste des appellations d'origine, écrivait :

« A mon sens, le jugement de Beaune pourra donc s'appliquer :

1<sup>o</sup> « Aux communes des deux demandeurs et du défendeur ;

2<sup>o</sup> « Aux membres du Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne, — du Syndicat des Négociants en Gros de l'Arrondissement de Beaune, — du Syndicat Général des Producteurs de Vins Fins de la Côte-d'Or, — du Syndicat des Coteaux et Arrière-Coteaux de Beaune à Dijon (actuellement dénommé : Union Syndicale des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits-St-Georges) ;

3<sup>o</sup> « Aux communes de tous les autres intervenants, à l'exception de celle du sieur X ».



Mais le 15 juin 1926, M. le Député Bender posait à M. le Ministre de l'Agriculture, la question ci-après, à laquelle il a été répondu le 26 juillet 1926, par l'intermédiaire des Débats Parlementaires :

*Question.* — « M. Bender député, demande à M. le Ministre de l'Agriculture, si, lorsqu'un syndicat intercommunal de défense viticole intervient dans un procès de délimitation, le jugement s'applique aux membres de ce syndicat, considérés individuellement ou aux communes de ces membres.

*Réponse.* — « Il résulte de l'article 7 de la loi du 6 mai 1919, que les jugements et arrêts rendus à la suite des instances civiles introduites par application de la loi du 6 mai 1919, décident à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune, ou le cas échéant d'une partie de la même commune. En conséquence, ce n'est pas en tant que membres du syndicat, mais comme propriétaires dans telle ou telle commune visée par le jugement ou par l'arrêt, que les individus composant le groupement professionnel intervenant dans la cause, peuvent se trouver affectés par la décision rendue ».

En conséquence, il nous semble que le jugement de Beaune s'applique, sinon à tout l'arrondissement de Beaune, du moins aux communes de Vosne-Romanée, Santenay, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthelie, Beaune, Savigny-les-Beaune, Chorey, Pernand-Vergelesses, Pommard, Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Corgoloin, Comblanchien, Premeaux, Nuits-St-Georges, Flagey-Echezeaux, Vougeot, Meursault, St-Romain, Mavilly, Corpeau. En tous cas, ce jugement ne s'applique pas à l'Arrondissement de Dijon.

Ce jugement, ayant été rendu conformément au texte de la loi du 6 mai 1919, et à l'esprit de la nouvelle loi du 22 Juillet 1927, ne peut, à notre sens, être révisé; il peut seulement être complété, afin de savoir quelles sections cadastrales ou quels lieux dits ont droit dans une commune donnée à une appellation réputée.

Cependant le Conseil d'Administration de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du vin de Bourgogne a, dans sa séance du 23 septembre 1927, décidé de faire connaître son point de vue, sa doctrine, en matière d'appellations d'origine, pour la Côte-d'Or, les Côtes Châlonnaises, et pour Dezize-les-Maranges en Saône-et-Loire.

C'est qu'en effet, une commune X produisant du pinot rouge, du pinot chardonnay, du melon, du gamay, de l'alligoté, a droit, conformément aux conclusions du Tribunal de Beaune aux appellations ci-après :

Bourgogne, Bourgogne ordinaire, Bourgogne-gamey, Bourgogne passe-tout-grain, Bourgogne grand ordinaire, Bourgogne alligoté, Bourgogne-melon, X-gamay, X ordinaire, X melon, X alligoté X grand ordinaire, X pinot, X, soit au total 14 appellations, indépendamment des appellations de lieux dits, c'est-à-dire de crus.

L'Union Bourguignonne, éprise d'un besoin de clarté et de simplicité, a décidé qu'il y a lieu d'opérer des coupes sombres dans cette masse d'appellations.

Peut-être lui a-t-il semblé que les dénominations : Pommard-gamay, Pommard-pinot, Pommard passe-tout-grain, Pommard-melon, Pommard-alligoté, prêteraient à confusion dans l'esprit du profane, c'est-à-dire de l'immense majorité des consommateurs.

Elle a estimé d'autre part que Pommard ordinaire, et que Bourgogne ordinaire ne sont pas vendables, pas plus que ne l'est Petit-Chablis.

A son avis, l'appellation Bourgogne doit être reconnue à tous les cépages bourguignons, exception faite des hybrides : le Bordeaux couvre en effet toutes sortes de cépages, sans que les appellations communales et les grands crus aient eu à souffrir de cet état de choses ; l'appellation Bourgogne réservée au seul pinot, permettrait peut-être à certains de faire croire au consommateur que le Bourgogne n'est que du grand cru, et faciliterait par conséquent le remplacement sur le marché de bouche, des appellations communales par l'appellation générique. Les prix-courants, d'autre part, doivent, semble-t-il, suffire à différencier les diverses qualités de Bourgogne. Enfin et surtout, les bénéficiaires de de l'appellation Bourgogne ordinaire seraient certains de garder leurs vins dans leurs caves.

L'Union Bourguignonne a peut-être en outre estimé que toutes ces appellations étaient impossibles à lancer, commercialement parlant, — et qu'il y avait lieu de simplifier dans toute la mesure du possible, les écritures des négociants en gros, de manière à éviter des erreurs qui, même lorsqu'elles sont commises de bonne foi, sont sanctionnées par l'article 22 de la loi du 6 mai 1919.

Enfin l'Union Bourguignonne a été d'avis que la diminution du nombre des appellations est la condition première d'une répression efficace de la fraude à l'origine.

L'expérience judiciaire de Beaune prouve surabondamment que la délimitation par voie des tribunaux n'est pas toujours la meilleure. C'est qu'en effet ceux-ci ont à se mouvoir sur le terrain essentiellement mouvant des usages, et sur le terrain non moins mouvant des doctrines. Tel usage considéré comme loyal, et par conséquent honnête, par les uns, est jugé frauduleux par les autres ; tel usage loyal, constant, peut ne pas avoir le caractère de généralité et de notoriété que requiert le tribunal ; pour les uns, une durée de vingt années confère la constance à l'usage ; pour d'autres, au contraire, une durée minima d'un siècle est indispensable. Puis il faut bien reconnaître que les doctrines évoluent avec une rapidité déconcertante. Enfin la Commission des Boissons ne vient-elle pas d'écrire sous la plume de son Rapporteur M. le Député Bender, que les tribunaux ne sont pas toujours bien préparés par leurs études antérieures, à l'appréciation de délicates questions d'usages locaux.

Mais à notre sens, la procédure judiciaire est utile, pour débayer le terrain ; elle est indispensable pour faciliter un arbitrage ultérieur, auquel ses inévitables contradictions finiront par accoutumer les esprits.

En Côte-d'Or comme ailleurs, l'arbitrage sera une nécessité inéluctable. Et l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne l'a fort bien compris ; aussi a-t-elle décidé d'élaborer, dès à présent, une doctrine sur laquelle s'appuieront les futurs arbitres.

### III. — Saône-et-Loire

*Mercrey.* — Par jugement du Tribunal de Chalon-sur-Saône, en date du 29 mai 1923, l'appellation Bourgogne a été reconnue sans distinction de cépage, aux communes de Mercrey, Bourgneuf-Val d'Or, Rully, Givry, Saint-Martin-sous-Montaigu, — l'appellation Mercrey, pour le produit du Pinot de la commune de Mercrey tout entière, et d'une partie de la com-



mune de Bourgneuf-Val d'Or, les communes de Rully et de Givry ont été exclues du périmètre de Mercurey.

Ce jugement « fait défense à X et Y, d'appliquer l'appellation Mercurey à leurs vins récoltés sur les communes de Rully et Givry, et ce sous peine d'une astreinte de 100 francs, pour chaque infraction constatée ».

Il offre en outre cette particularité que dans ses attendus, il interprète l'article 1 de la loi du 6 mai 1919, comme l'a fait la Cour de Cassation en 1925, au sujet du différend Champenois : « Il ne faut, dit-il, considérer que les manifestations d'une notoriété dans ces mêmes lieux, exemptes de fraude et de clandestinité, avec une continuité démontrée d'un emploi ininterrompu de la dénomination, sans qu'il y ait lieu de s'inspirer des mérites du produit, ni de sa valeur intrinsèque ou commerciale ». Cependant, dans ses conclusions, il tient compte du cépage, et par conséquence statue conformément à l'esprit de la loi Capus-Bender du 22 juillet 1927.

Peut-il être complété, en vertu de la nouvelle loi ? Non, en ce qui concerne l'appellation Mercurey ; probablement non, en ce qui concerne l'appellation Bourgogne, puisqu'il a tenu compte, sinon dans ses attendus, du moins, en fait, des usages d'emploi ainsi que des usages de production. Mais nous ne pouvons pas être affirmatifs, parce que l'expérience nous a appris qu'en matière de délimitation judiciaire, les surprises les plus fortes sont du domaine des possibilités.

\* \*

En tous cas, la loi Capus-Bender a révisé ce jugement en ce qui concerne l'appellation Bourgogne, puisqu'elle a retiré toute appellation aux hybrides producteurs directs.

Mais là encore, nous nous demandons si nous devons nous fier aux affirmations des uns et des autres, puisque dans le rapport fait au nom de la Commission des Boissons chargée d'examiner la proposition de loi Bender, ayant pour but d'instituer une procédure de conciliation et d'arbitrage dans les appellations d'origine des vins, nous lisons :

« Si un jugement a décidé que l'on peut faire du vin de Bourgogne, par exemple, avec des raisins de producteurs directs, il méconnaît ces usages ; il permet de tromper l'acheteur ; et il est juste de donner aux intéressés, le moyen de revenir à la norme. Nul ne saurait se prévaloir d'un droit acquis, né d'une violation des usages et des règles de la probité courante ».

La loi ne suffirait-elle donc pas pour annuler les jugements ayant accordé une appellation aux hybrides producteurs directs ? Faudrait-il un nouveau jugement rendu, par application de la loi du 22 juillet 1927, ou une homologation d'accord, conformément à la procédure imaginée par la Commission des Boissons, pour retirer l'appellation Bourgogne aux hybrides producteurs directs ?

\* \*

*Côte de Beaune.* — Conformément aux décisions de la Commission Mixte, la Côte de Beaune comprend non seulement les villages précédemment énumérés, mais encore, pour certains lieux dits, les communes de Dezize-les-Maranges, et de Cheilly-les-Maranges.

Aucun jugement n'a encore délimité cette appellation, en Saône-et-Loire.

*Côtes Chalonnaises et Mâconnaises.* — Le jugement de Chalon-sur-Saône, en date du 9 novembre 1923, a délimité la circonscription des appellations : Bourgogne, Côtes Chalonnaises et Côtes Mâconnaises.

Contrairement aux Tribunaux de la Côte-d'Or et de l'Yonne, le Tribunal de Chalon-sur-Saône s'en est « d'une manière générale, rapporté à l'avis de la Commission Mixte composée de personnes expertes en la matière, qui ont tenu compte des usages locaux, loyaux et constants avant de se prononcer ».

A nouveau, le Tribunal de Chalon-sur-Saône a refusé de tenir compte des qualités substantielles du produit : « Atteudu, a-t-il dit, que le législateur n'ayant pas fait état pour les appellations, de la composition du sol, ni du cépage, les vins récoltés sur le territoire de l'ancienne province de Bourgogne, ont tous droit à l'appellation Bourgogne ». En conséquence, il a reconnu l'appellation précitée aux hybrides producteurs directs.

Juridiquement parlant, il ne nous semble pas douteux qu'une nouvelle action puisse être engagée pour amener le Tribunal à se prononcer à nouveau sur l'appellation Bourgogne, en ce qui concerne le cépage, afin de savoir si ladite appellation doit être accordée au Pinot et au Gamay, ou seulement au Pinot.

(à suivre)

R. BICHET,

Professeur d'Agriculture

de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

## PRODUCTEURS DE BLÉ

### RÉSISTEZ A LA BAISSSE EXAGÉRÉE DES COURS

Paris, le 20 juillet 1928.

Depuis quinze jours, le cours du blé sur notre marché a brusquement fléchi : au marché de Paris, le « courant » a perdu 9 fr. 25, « l'août » 10 fr., le « septembre-octobre » 6 fr. 25, les « 4 derniers » 5 fr., la « Cote officielle » 9 fr. 50.

En culture, le blé 74 kgs a baissé, suivant régions de 7 à 15 fr. par quintal. Les prix très variés s'échelonnent actuelle de 155 fr. à 168 fr.

Cette baisse est *exagérée et injustifiée*. Notre marché subit, en effet, l'influence d'un violent mouvement de baisse spéculative qui sévit en Amérique depuis deux mois et demi. Ce grand mouvement de baisse n'est lui-même que le contre-coup de la grande poussée de hausse, spéculative également, du mois d'avril sur le marché de Chicago.

Du 3 au 30 avril, le prix du blé, à Chicago, était monté brusquement de 26 fr. par quintal, sous l'influence de nouvelles tendancieuses annonçant un désastre sur la récolte américaine. Puis, brusquement, la spéculation a retourné son jeu et du 1<sup>er</sup> mai au 18 juillet le marché de Chicago a perdu 40 francs.

Comme nous avons dénoncé le caractère artificiel de la hausse d'avril, nous dénonçons aujourd'hui la violence spéculative de la baisse américaine. Les cours américains actuels sont anormalement faibles. Ils sont très infé-

rieurs à ceux de l'an dernier à la même époque et, cependant, la situation mondiale, si l'on envisage que la simple balance des besoins et des ressources, est *beaucoup moins baissière* qu'en juillet 1917.

Tôt ou tard, la réaction mondiale inévitable se produira.

Les blés américains les moins chers valent encore près de 175 fr. rendus moulins. Rien ne légitime donc l'effondrement actuel de nos prix intérieurs.

Que les producteurs conservent donc leur sang froid, qu'ils ne précipitent pas leurs blés nouveaux sur le marché, qu'ils résistent à la baisse anormale et exagérée avec acharnement.

*Le Président de l'Association générale  
des Producteurs de blé,*

Georges REMOND.

---

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

---

**Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne.**— La C. G. V. B. a le plaisir d'informer ses 47.000 adhérents que son Congrès du 5 août 1928, à Villefranche-sur-Saône, aura lieu sous la présidence d'honneur de M. Gauthier, Conseiller d'Etat, Commandeur de la Légion d'honneur, Président de la Confédération Nationale des Associations agricoles qui groupe 2 millions d'adhérents.

D'autre part, l'Assemblée générale statutaire du Syndicat de défense de la viticulture Bourguignonne, aura lieu ce même jour, à Villefranche-sur-Saône, immédiatement après le Congrès confédéral.

Pour obtenir des cartes d'auditeurs libres, s'adresser au Secrétaire général de la C. G. V. B. : M. Bichet, 76, rue Nationale, Villefranche-sur-Saône (Rhône).

---

## BIBLIOGRAPHIE

---

### **Guide de Vinification rationnelle des Raisins blancs**

Sous ce titre MM. L. Moreau et E. Vinet, Directeur et Directeur-Adjoint de la Station Œnologique Régionale d'Angers viennent de faire paraître un ouvrage qui intéresse au plus haut point tous les viticulteurs, tous ceux qui soignent et aiment le vin.

Ce n'est pas un nouveau Traité d'Œnologie que les auteurs présentent au public viticole. C'est un *Guide* destiné à faire bénéficier les vignerons d'une expérience de 25 années acquise au Laboratoire et dans un contact permanent avec les praticiens.

Considérant le moût au sortir du pressoir, les auteurs indiquent les *corrections* à lui faire subir, lorsque c'est nécessaire, pour obtenir un produit bien équilibré, de bonne conservation et plaisant à la clientèle.

Ils suivent ce moût pendant sa *fermentation*, font connaître les moyens de la régulariser, de contrôler sa marche et d'y mettre fin, dans certains cas, par le *mutage*.

Le vin nouveau est, à son tour, suivi pendant sa *vie en cercle* ; les moyens



sont donnés pour le bien éduquer, pour lui faire acquérir toute la distinction que comporte son origine, puis pour l'amener à un état de clarification parfaite et de bonne conservation en vue de sa mise en bouteilles ou de sa livraison en fûts.

Au cours de l'élaboration du vin, pendant son séjour en barriques, des accidents ou des maladies peuvent se produire. MM. Moreau et E. Vinet consacrent tout une partie de leur ouvrage à cette importante question, ainsi qu'aux soins à donner à leur matériel vinaire.

En vente chez les auteurs, à la Station œnologique régionale d'Angers, 3, rue Rabelais, ou à la Librairie des Sciences agricoles, 11, rue de Mézières, Paris. — Prix : 14 francs.

**Voir aux annonces, les derniers communiqués  
des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et  
Midi.**

## BULLETIN COMMERCIAL

**PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du Moniteur Vinicole.** — Ces jours derniers, malgré les fêtes, un petit courant d'affaires s'est fait sentir sur place. Les vins à hauts degrés ont été recherchés, car les arrivages par la Seine n'ont pas encore été nombreux ; tous les dockers de Rouen n'ayant pas repris le travail, toutes les expéditions n'ont pu avoir lieu.

On ne note pas de différences sensibles sur les prix pratiqués de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, où les vins rouges du Midi 8°, ont continué à être payés aux environs de 205 fr. ; ceux de 9°, de 218 à 225 fr. ; ceux de 10°, de 235 à 245 fr. Des vins rouges et blancs d'Algérie ont été traités avec un peu de hausse, 3 à 5 fr. par hecto, à cause du peu de réceptions de ces vins.

Les demandes de la clientèle restent suivies, mais chaque ordre ne porte que sur de petites quantités : les détaillants ne veulent pas se charger, semblant croire que les prix doivent baisser.

### **GARD. — Nîmes. — Cours de la Commission officielle :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 16 juillet	Cours du 23 juillet
8°.....	220		
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	à	7°5 à 9 140 à 160	7°5 à 9 142 à 162
11°.....		8 à 10° 150 à 180	8 à 10° 152 à 182
11 à 12°.....	250 fr.	10 à 12° 180 à 215	10 à 12 190 à 220
Costières.....			
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret.....		Blanc 180 à 215	185 à 215
Blanc Picpoul.....		Rosé 180 à 185	152 à 185

### **HÉRAULT. — Montpellier. — Bourse de Montpellier.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 17 juillet	Cours du 24 juillet
8°.....	220		
9°.....		8°5 à 9°5 160 à 175 fr.	8° à 9° 145 à 160
10°.....	à		
11°.....	210 fr.	9°5 à 10°5 175 à 195	9°5 à 10°5 175 à 190
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

**Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 18 juillet 1928.**

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 160 à 195 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 » » » à ; blanc, 9 à 10°, » » » à » » », nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, « », » » » à » » », rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, » » » à » » fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, » » » à » » francs ; 11°5 à 12°, » » à » » ; rosé, 15,75 à 16,50 ; supér., 10, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à » » ; blanc et rouge 14°5 à 15°, » » » à » » » Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

**— Béziers**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 13 juillet	Cours du 20 juillet
8° . . . . .	210		
9° . . . . .	à		
10° . . . . .	285 fr.	8° à 10° 160 à 190 fr.	8° à 10°5 158 à 200
11° . . . . .			
Vins rosés 8° . . . . .		19 à 20 fr. 00	
Vins blancs . . . . .			

**Pézenas. — Cours des vins, semaine du 15 au 21 juillet 1928 :**

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 10°, de 158 à 200 fr. ; bourrets et pic-pouls, » » » à 19 fr. » » ; clarettes, » » à » » fr. ; rosés, » » fr. » » à » » ».

**Olonzac — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 23 juillet 1928 :** Vins rouges, de 11 à 12°, de 215 à 230 fr.

**Carcassonne. — Semaine du 14 au 21 juillet 1928 :**

Récolte-1927. Rouges, 8 à 9°, » » » à » » » fr. ; 9 à 10°, » » » à » » » ; de 8 à 11°, » » » à » » » fr.

**AUDE. — Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :** vins rouges, de 7 deg. 8, de 21 à 21 fr. 50 le degré-hectolitre ; de 8 degrés et au-dessus, vins supérieurs, Minervois et Corbière, de 20 à 21 fr. le degré-hectolitre.

Observations. — Cours toujours fermement soutenus pour les vins de bonne tenue et de bonne coloration.

**Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :**

Armissan, un lot vin rouge, 160 hectos, 10 deg. 5, 200 francs l'hecto ; Fabrezan, un lot vin rouge, 150 hectos, 9 deg. 9, 200 francs l'hecto ; un lot vin rouge, 140 hectos, 11 degrés, 218 francs l'hecto ; un lot vin rouge, 200 hectos, 10 deg. 6, 208 francs l'hecto ; un lot vin rouge, 100 hectos, 11 degrés, 215 francs ; un lot vin rouge Corbières, 100 hectos, 10 deg. 8, 215 francs.

L'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur et conditions de retraitaison.

**PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — On cote :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 14 juillet	Cours du 21 juillet
8° . . . . .	210		
9° . . . . .	à	En raison des fêtes	8 à 12°
10° . . . . .			
11° . . . . .		pas de cote	160 à 220 fr.
11 à 12° . . . . .	210		
12 à 13° . . . . .			

**Perpignan.** — Réunion du 21 juillet. Après examen des ventes de la semaine recueillies par le Syndicat des Vignerons et par les autres membres de la Commission la cote des vins et alcools est établie comme suit :

Vins rouges, de 7 à 13°, de 18,50 à 22 fr. le degré.

**CHARENTES.** — **Chepnier.** — Il reste très peu de vin à la propriété et on offre 50 fr. le degré-barrique de 228 litres pris propriété.

**BOUCHES-DU-RHÔNE.** — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 18 juillet. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 160 à 190 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 190 à 215 fr. l'hecto ; rosé 19 à 20 fr. « » ; blanc, 19 à 20 fr. le degré.

**ISÈRE.** — **Grenoble.** — On achète les quelques vins rouges qui restent et qui titrent de 6° à 7° 125 fr. et les 8° à 8°5 dans les 170 à 180 fr. à la propriété.

**SAVOIE.** — **Chambéry.** — Les vins rouges de 8° à 9° se vendent 200 fr. Les vins blancs de 7° à 8° de 180 à 190 fr. et les quelques vins blancs supérieurs qui restent sont enlevés de 200 à 225 fr. propriété, mais il y a très peu de marchandise à la vente, le stock est presque épuisé.

**CENTRE.** — De « *L'Agriculture du Centre* ». — **Saint-Romain.** — La récolte probable semblerait représenter la moitié d'une récolte moyenne. Quelques ventes de détail en vins naturels : blancs, 500 fr. la pièce de 250 litres ; rouges, 375 fr.

**Cour-Cheverny.** — Il ne faut pas compter sur un rendement même identique à 1927. Quelques affaires de détail de 500 à 700 francs, suivant qualité.

**Ouchamp.** — Les propriétaires refusent de vendre, malgré les offres à 26 fr. le degré qui leur sont faites.

**Sassay.** — Le commerce offre 26 fr, 50 le degré hecto.

**SUR LES BORDS DU CHER.** — **Montrichard.** — On compte sur 1/5 à 1/10 d'une récolte ordinaire.

Pas de stocks. Quelques prix au détail : Vins rouges 6 à 7° 1/2, 120 francs l'hecto ; vins blancs 7° 1/2 à 8° 1/2, 200 fr.

**SUR LES BORDS DU LOIR.** — **Villiers.** — Peu ou pas de commerce. Les cours se tiennent pour les blancs à 500 francs les 220 litres.

**Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est.** — *Vente des vins.* — Coopératives : « Amicale » Cuers, 900 hl. rouge, 11 deg. 5, 210 fr.; — Le Beausset, 1.800 hl., 10 deg. 1, 190 fr.; — Saint-Julien, 630 hl. 10 deg., 190 fr.; — Saint-Zacharie, 850 hl. 10 deg. 4, 202 fr. 50; — La Garde, 370 hl., 10 deg. 200 fr.; 320 hl. 10 dng., 200 fr.

**Fédération des Bouches-du-Rhône.** — Rousset, 600 hl. rouge, s. g. d., 205 fr. 5 fr. par hl. pour frais de mise en gare et pompage; Venelles, 800 hl. 9°5, 185 fr.; — Velaux Coudoux, 180 hl. 10 deg. 5, 202 fr. 50; 180 hl. 10 deg 5, 200 fr.; 100 hl. 10 deg, 8, 210 fr.

**Fédération de Vaucluse.** — Rasteau, 1100 hl. rouge, 14 deg., 280 fr. (vin des côtes du Rhône); — Le Thor, 380 hl. 8 deg. 9, 178 fr.; 250 hl. 8 deg. 8, 170 fr. 300 hl. 8 deg. 9, 175 fr.; 960 hl. 8 deg. 9, 170 fr.

#### ALCOOLS

**Béziers.** 3/6 vin 86°, « » à « » ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à « » ; 3/6 marc, 86°, « » à « » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, « » à « » fr. rectifié neutre 96-97 degrés, 1525 à 1550 les 100 degrés.



Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 1180 à 1190 ; 3/6 marc, 86°, »»» à »»» ; eau-de-vie de marc, «» à »» fr.

### CÉRÉALES

Paris. — Bourse de Commerce. — 24 juillet 1928

	juillet	août	septembre-octobre
Blé : .....	160,50-160,75 P.	155,50-155,25 P.	156,75-157,25
Selgla. ....	137 N.	137 N.	136 N.
Avoine noire.	130,25 P.	117,50-117,25 P.	112-112,50
Avoine .....	130,25 N.	117,75 N.	112,25 N.

Alger. — 13 juillet 1928.

Blé tendre colon 1<sup>er</sup> choix, »»» à 160 fr.

Blé tendre colon 2<sup>e</sup> choix, «» à »» fr.

Blé dur colon, »» à 158 fr.

Orge colon, 97 à 98 fr.

Avoine d'Algérie, 105 à 106 fr.

New York. — 20 juillet :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver. ....	1,59 1/8	112,88	150,81	....
Juillet.....	... ./.	.....	.....	.....
Septembre.....	... ./.	.....	.....	.....
Décembre.....	1,39 1/8	98,69	131,89	— 1,22
Mais disp. ....	118 1/2	96,43	120,54	+ 1,13

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »» ./ c. le bushel (»» fr. »» les 100 kil.).  
bigarré durum «» «/» cents (»» fr. «»).

### POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 60 à 70 fr. les 100 kilogr.

Le Mans (Sarthe). — Pommes de terre, Sarthe-Mayenne: Early, 52 à 55 fr. les 100 kilos, gare départ.

Sisteron (B.-Alpes). — Pommes de terre 71 à 100 les 100 kilos.

Strasbourg. — Pommes de terre du pays blanches 52 fr. les 100 kilos wagon gare départ.

Le Vigan (Gard). — Pommes de terre 55 à 60 fr. ; poires 200 fr. ; tomates 250 à 350 fr. les 100 kilos.

### TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 Cochin-139 ; 1/2 blancs 135 ; ordinaires 132. Arachides rufisque extra blancs 140 ; blancs 136 ; ordinaires 127 ; coromandel 126 ; sésames de l'Inde blancs 131 ; ricins 58 ; lins 145 ; Colza 105 ; palmistes 110 francs.

### DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr. ; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 125 fr. ; Sulfate ammoniacque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr. ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr. ; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 15 au samedi 21 juillet 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
<b>Nantes</b>												
Dimanche ..	31	30	"	"	"	"	35	30	"	"	"	"
Lundi .....	33	29	"	"	"	"	32	31	"	"	"	"
Mardi .....	"	"	"	"	"	"	35	27	"	"	"	"
Mercredi ..	28	25	24	17	"	2	28	24	"	"	"	"
Jeudi .....	30	23	23	13	"	0.1	30	26	26	16	"	"
Vendredi ..	28	25	23	15	"	2	25	20	"	"	"	"
Samedi .....	28	26	21	12	"	0.4	23	20	23	13	"	20
Total....	798	675	546	308	9	29.6	784	640	542	282	36	192.6
<b>Rochefort</b>												
Dimanche ..	"	29	"	"	"	"	34	33	"	"	"	"
Lundi .....	"	24	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Mardi .....	"	28	"	"	"	"	26	23	"	"	"	"
Mercredi ..	"	25	"	19	"	0.8	29	27	26	13	"	"
Jeudi .....	"	30	24	16	"	"	27	24	27	15	"	"
Vendredi ..	"	26	24	16	"	"	20	24	27	15	"	"
Samedi .....	"	23	23	16	"	2	26	22	27	16	"	"
Total....	118	719	595	391	10	42.9	775	760	686	339	"	87.4
<b>Clermont-Ferrand</b>												
Dimanche ..	36	34	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Lundi .....	31	29	"	"	"	"	37	31	"	"	"	"
Mardi .....	33	20	"	"	0.1	"	37	26	"	"	"	"
Mercredi ..	27	22	26	19	7	"	31	26	27	17	2	"
Jeudi .....	"	"	26	19	"	"	31	28	26	17	"	"
Vendredi ..	28	25	28	20	"	"	32	29	27	15	"	"
Samedi .....	25	24	29	17	"	"	"	"	30	18	"	2.2
Total....	715	621	266	172	16.1	83.2	900	745	685	371	5.3	189.8
<b>Bordeaux</b>												
Dimanche ..	35	33	"	"	"	"	30	29	"	"	"	1
Lundi .....	31	21	"	"	"	"	34	34	"	"	"	"
Mardi .....	31	27	"	"	"	"	35	30	"	"	"	"
Mercredi ..	27	23	28	"	"	"	35	32	38	21	"	"
Jeudi .....	"	"	26	13	"	"	30	32	33	21	"	"
Vendredi ..	33	29	27	"	"	"	33	32	34	"	"	"
Samedi .....	31	31	26	14	"	14	33	30	33	21	"	"
Total....	845	688	570	302	"	147.6	994	836	540	414	"	37.3
<b>Toulouse</b>												
Dimanche ..	37	25	"	"	"	"	35.1	19.5	"	"	"	"
Lundi .....	36	32	"	"	"	"	35.5	17.9	29.1	16.1	"	"
Mardi .....	34	29	"	"	"	"	36.9	20.5	33.9	17.2	"	"
Mercredi ..	30	26	31	19	"	"	35.0	21.5	33.0	18.0	"	"
Jeudi .....	30	23	27	16	"	"	35.1	20.1	33.4	18.9	"	"
Vendredi ..	32	35	30	16	"	"	34.3	17.9	32.7	18.1	"	"
Samedi .....	31	29	26	17	"	"	34.5	15.2	27.0	19.9	"	17.3
Total....	984	812	627	388	"	38.6	1070.1	848.3	942.1	617.3	1.7	17.3
<b>Perpignan</b>												
Dimanche ..	32	32	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Lundi .....	34	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Mardi .....	36	26	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Mercredi ..	38	31	34	19	"	"	"	"	"	"	"	"
Jeudi .....	"	"	32	21	"	"	"	"	28	26	"	"
Vendredi ..	34	32	36	21	"	"	"	"	"	"	"	"
Samedi .....	34	31	3	22	"	"	"	"	"	"	"	"
Total....	934	777	738	464	2.1	23	"	127	28	26	2	"
<b>Alger</b>												